

Chuck Flap

Spezial Schnitt aus den Angus Ochsenracken



Wo kommt das Fleisch her

Black Angus steht für Steakkultur. Aber nur dort, wo beste Zuchtlinien und optimale Bedingungen zusammenkommen, kann bestes Rindfleisch für das perfekte Steak erzeugt werden. Wie in der weiten Landschaft von New South Wales in Australien mit ihrem gemäßigten Klima. David Warmoll, der erfahrene Rinderzüchter der Jack's Creek Farm hält reine Black-Angus-Tiere in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht. Das Resultat ist Spitzenfleisch mit einer sensationellen Marmorierung

Aus einer Hand

Jack's Creek ist ein landwirtschaftliches Familienunternehmen. Durch die vertikale Organisationsstruktur kann die hohe Qualität durch alle Phasen und Prozesse hindurch sichergestellt werden: Vom Getreideeinkauf über die Aufzucht bis zu Spezial Cuts. Vorschriften von EU und Halal werden berücksichtigt. Durch Audits wird der komplette Produktionsprozess überwacht. Alle Fleischstücke können über den kompletten Produktions- und Transportzyklus lückenlos verfolgt werden

Das Fleisch kann man in Steaks schneiden und braten oder grillen, oder in dünne Scheiben schneiden und dann nur ganz kurz in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten

Hier mein tolles Rezept

<http://www.roland-schuck.de/pdf-rezepte/Chuckflap.pdf>

Feine Kost und Weine

Roland Schuck
Schubertstrasse 3
89567 Sontheim
07325/3860

info@roland-schuck.de
www.roland-schuck.de

Öffnungszeiten:

Freitag von 15-18 Uhr Samstag 9-12 Uhr

